

Des fines herbes gou?teuses et utiles…

Par: Isabelle Caron

Tout le monde accorde une petite section de son potager aux fines herbes. En pot ou en pleine terre, la plupart des fines herbes se cultivent facilement.

En plus d'être merveilleuses pour aromatiser vos délices estivaux, elles ont des utilités à ne pas négliger lorsque vient le temps de planifier l'endroit à leur dédier au jardin.

Voici donc une courte liste de mes fines herbes préférées à utiliser sans modération.

Basilic



Le basilic est la plus populaire de toutes les herbes. Avec ses arômes d'anis, de girofle et de muscade, elle est la plante vedette de la cuisine italienne.

En plus de se marier à merveille à bien des plats, au potager, vos plants de basilic auront une affinité particulière avec les concombres, car il permet d'éloigner le mildiou.

De plus, près de votre terrasse, le basilic présente un atout merveilleux : il éloigne les moustiques.

Variété à découvrir : basilic citron.

Truc cultural : aime les sols légers et riches. Attention : craint le froid.

Romarin



En cuisine, le romarin est apprécié pour les marinades et les grillades, mais au potager, il repousse les insectes nuisibles qui attaquent les choux, les carottes et les haricots.

En infusion, le romarin apaise les migraines.

Variété à découvrir : la variété au port retombant pour les jardinières.

Truc cultural : nécessite un sol bien drainé et légèrement humide.

Origan



L’origan est populaire dans la cuisine grecque et mexicaine. Il est très polyvalent, que ce soit pour les viandes, les pâtes ou les sauces.

Au potager, l’origan augmente la saveur des fruits et des légumes qu’il entoure.

De plus, il repousse les parasites et éloigne le mildiou du concombre.

Excellent couvre-sol, il a aussi comme grande qualité d’attirer les pollinisateurs.

Variété à découvrir : l’origan à feuilles dorées offre une belle touche de lumière.

Truc cultural : ne pas trop le chouchouter ; il tolère un sol léger et pauvre.

Sauge



Outre ses vertus médicinales reconnues et son utilité en cuisine, la sauge possède des propriétés répulsives pour plusieurs parasites dont l'altise, la piéride du chou, les pucerons et les limaces.

À planter près des choux, mais à éloigner des concombres.

Variétés à découvrir : la sauge dorée et la sauge pourpre.

Truc cultural : planter dans un sol sec.

Thym



Sa forte odeur repousse les parasites tels que les fourmis, les pucerons et la piéride du chou.

Il est aussi un excellent couvre-sol pour les endroits plutôt secs.

Les framboises et les groseilles apprécient grandement la présence du thym.

Plante très appréciée des pollinisateurs.

Suggestion : thym citronné.

Truc cultural : n’aime pas les sols humides.

En plus de leur goût et parfum uniques, les fines herbes plantées au jardin de façon judicieuse peuvent apporter une foule de bienfaits aux plantes qu’elles accompagneront tout l’été au potager.

Isabelle Caron